

Curso de Coctelería

CURSO PRESENCIAL



Bienvenido!
al **Universo**
CIA

Te damos la bienvenida



Estamos emocionados de tenerlos con nosotros en esta apasionante aventura donde el arte de la coctelería se fusiona con el espectáculo y la creatividad. Aquí, aprenderán las técnicas fundamentales y avanzadas para preparar cócteles exquisitos mientras deslumbran a todos con movimientos acrobáticos y elegancia.

Prepárense para desafiar sus habilidades, sorprenderse a ustedes mismos y, sobre todo, disfrutar cada momento de este fascinante viaje. Ya sea que estén comenzando o buscando perfeccionar su técnica, este curso les proporcionará las herramientas y el conocimiento necesarios para convertirse en verdaderos artistas del flair.

www.colegiocia.com

Inducción a la barra

Este tema aborda los fundamentos básicos de trabajar en una barra, incluyendo la disposición y organización de los ingredientes y utensilios, el servicio al cliente, la higiene y seguridad, y las habilidades de comunicación necesarias para interactuar con los clientes de manera efectiva.

Destilados y fermentados

Se centra en los diferentes tipos de licores destilados y bebidas fermentadas, como el ron, el whisky, el vodka, el tequila, el vino, la cerveza, entre otros. Se explora el proceso de producción, las características de cada tipo de bebida y cómo se utilizan en la coctelería.

Cervezas y tipos

Este tema se enfoca en los distintos tipos de cerveza, como las lagers, ales, stouts, porters, entre otras, y las características que las diferencian, como el sabor, el color, el aroma y el proceso de elaboración. También se pueden abordar aspectos como el maridaje de cervezas con alimentos.

Bebidas clásicas

Se estudian las recetas y técnicas para preparar los cócteles clásicos más populares, como el Martini, el Mojito, la Margarita, el Daiquiri, entre otros. Se exploran los ingredientes, las proporciones y los métodos de preparación de cada bebida, así como su historia y origen.

Control de bar administrativo

En este tema se enseñan los aspectos administrativos y de gestión relacionados con el funcionamiento de una barra, como el inventario de productos, el control de costos, la planificación de menús y promociones, la atención al cliente y la capacitación del personal.

Principios de flair performance

Se centra en las habilidades de entretenimiento y espectáculo en la preparación de cócteles, como el flair bartending. Se enseñan técnicas para manipular botellas y utensilios de manera creativa y segura, con el objetivo de impresionar a los clientes y mejorar la experiencia en la barra.

Curso de Coctelería

CURSO PRESENCIAL

Duración

2 Clases
De forma presencial

Bienvenido!
al **Universo**
CIA

Materiales incluidos

Kit de coctelería, mandil y diploma



Ubicación

Este curso puede tomarse en nuestros cursos en la Gustavo A. Madero o en Cuauhtémoc en CDMX

Inversión

\$3,500.00

Consulta las promociones vigentes





Bienvenido!
al **Universo**
CIA

www.colegiocia.com



[Conoce más de nuestra oferta educativa](#)